



Pour l'apéro

	Frs
Les rebibes de l'Etivaz	15.-
Plateau Sonchaux	27.-
Assortiment de charcuterie et fromages de la région	
Plateau de viandes séchées	27.-

Les Salades

	Entrée	Plat
Salade verte	7.-	12.-
Salade mêlée	10.-	15.-
Salade de dents de lion	13.-	19.-
Salade de dents de lion avec tome panée poêlée		25.-
Salade de dents de lion avec rösti nature		27.-
Salade sucrée-salée de chèvre chaud	13.-	19.-

Les Spécialités maison

Croûte au fromage nature	20.-
Croûte au fromage et jambon	21.-
Croûte au fromage, jambon et œuf	22.-
Croûte au fromage, jambon, œuf et oignon	23.-
Tomme poêlée sur sa galette de Rösti	25.-
Rösti aux lardons, oignons, œuf	25.-
Rösti bucheron (lardons, oignons, oeuf, tomme poêlée)	27.-
Gratin de pâtes	21.-
Linguine au pesto à l'Ail des Ours	22.-



Les Fondues aux fromages

Frs

La fondue aux fromages	24.-
Aux bolets	26.-
Au fromage de chèvre	26.-
Aux truffes	28.-
La fondue fromage et Prosecco	28.-

Nous ne servons pas de pommes de terre avec les fondues.

Formule Taittinger

2 personnes Fondue fromages au Prosecco servie avec ½ bouteille Taittinger Brut	48.- PP
4 personnes Fondue fromages au Prosecco servie avec 1 bouteille Taittinger Brut	48.- PP

Nous ne servons pas de pommes de terre avec les fondues.



Les Fondues à la viande (250gr. 2 pers min.) **Frs**

Bressane (poulet à paner), 220gr. par personne 37.-

La fondue Terravet (trio de viandes au bouillon) 37.-

Bourguignonne en duo (bœuf et cheval) 37.-

Bourguignonne de bœuf 37.-

Servis avec une salade mêlée en entrée, des frites maison et 5 sauces maison

Les Viandes

Filet de bœuf (180 g),
Gratin Dauphinois et légumes 35.-
Sauce au choix : Beurre maison, au poivre ou échalotes confites

Les P'tits loups (jusqu' à 12 ans)

Menu ½ portion à 8CHF ou Menu grande portion à 14 CHF

Jambon et pâtes au beurre

Ou

Nuggets et frites maison

Glace Pierrot ou compote de fruits



Desserts

	Frs
Tarte Maison	7.-
Crème brûlée (au goût du jour)	10.-
Meringue glacée, vanille, fraise, chantilly	13.-
Tatin de pommes caramélisées et sa glace Vanille	13.-

Glaces

Nos parfums : Vanille, Chocolat, Café, Coco, Fraise, Framboise,
Abricot, Poire, Citron, pistache, caramel

La boule	3,50.-
supplément Crème chantilly	2.-
supplément Chocolat fondu	2.-
Coupe Danemark, vanille, chantilly et chocolat fondu	11.-
Café Glacé, café, un expresso, chantilly	11.-

Les Arrosés

Le Colonel, Sorbet citron, arrosé de vodka	13.-
Le Général, Vanille, arrosé de whisky	13.-
La Poire, arrosée d'eau-de-vie de poire	13.-
L'Abricot, arrosé d'eau-de-vie d'abricot	13.-
La Coco, arrosée de rhum	13.-

Auberge de Sonchaux

Restaurant & Hébergement
D'Alpage

MENU



Isabelle HEYRAUD
Tél. 021 963 44 67
www.aubergedesonchaux.ch